Dodatek do Nr. 12 „Prawdy".

RODZINA

PISMO POŚWIĘCONE WYCHOWANIU I NAUCE DOMOWEJ.

Numer 6. Sobota, dnia 21-go Marca. Rok 1908

A. GENNEVRAYE.

ULICZNIK.

POWIESC Z FRANCUSKIEGO.

(Ciąg dalszy).

— A jeśli zgubię?

— Cudzych pieniędzy się nie gubi; skoro raz weźmiesz do ręki, musisz dbać o nie więcej, niż o własne zęby.

— Gdybym jednak zgubił, czy mógłbym powiedzieć, że mi je ukradziono?

— Co! — krzyknął sierżant, zrywając się z miejsca — ty śmiałbyś kłamać!... A ja ręczyłem za niego... Kłamać! I ty jesteś mężczyzną!

— Nie jestem jeszcze mężczyzną, panie sierżancie.

— To prawda, gdyż w przeciwnym razie wiedziałbyś, że kłamca — to tchórz i nikczemnik, niezasługujący nawet na policzek, że kłamać to, to samo, co kraść! Pamiętaj o tem, dziecko, gdyż ja pierwszy, chociaż kocham cię, jak syna, wyrzekłbym się ciebie na zawsze!

— Nie będę kłamał, chociaż nie wiedziałem, że to coś tak złego. Kłamałem, gdyż Arno bił mnie o byle co, a Karlo odbierał mi pieniądze; tylko przed jedną Zitą mówiłem zawsze prawdę. Ale, panie Caveau, jestem okropnie głodny; czy nie mógłbym się czem pożywić?

— Owszem, chodź.

I sierżant zaprowadził go do kuchni i polecił gorąco kucharzowi.

Potem przedstawił go jeszcze kamerdynerowi i innej służbie miejscowej.

— A bądź rozsądny — dodał na pożegnanie — pamiętaj, że ręczyłem za ciebie.

I oddalił się wzruszony.

Lecz niepokój i obawa przyszłości, a przytem odpowiedzialność, jaką wziął na siebie, dręczyły go coraz więcej. A jeżeli się okaże, że wprowadził pod dach generała małego ladaco — cóż wtedy? Co będzie, jeżeli Izydor podpali którego dnia dom, albo okradnie swego dobroczyńcę? Wszak zdarzały się nieraz podobne wypadki. I myśl sierżanta, wpadłszy na tę drogę, gubiła się w labiryncie obaw i przypuszczeń; spojrzenie chłopca nie wydało mu się już dość szczerem, a słowa odnoszące się do pieniędzy, które mogły mu być powierzone, nie wzbudziły wcale zaufania. Przytem czyż podobna przypuścić ażeby malec, nie wdrożony do pracy i karności, jak ptak wolny, przyzwyczajony od dziecka bujać swobodnie po ulicy, przejął się kiedykolwiek duchem ładu i posłuszeństwa, panującym w domu generała?

Wszystko to męczyło starego niewypowiedzianie, a myśl, że naraził swój honor, honor, o który dbał więcej niż o życie, nie dawała mu spokoju. Któż zgadnie, co może się ukrywać na dnie tej duszy dziecięcej? Wszak Izydor był podrzutkiem, nie znał matki, która wpoiłaby w niego zasady moralności i cnoty, nie widział jej pochylonej nad jego kołyską, powtarzającej z nim razem słowa pacierza... Pacierza?... „Ojcze nasz, który jesteś w niebie..." I nagle w pamięci starego żołnierza zarysowała się postać wysokiej, szczupłej kobiety, w białym czepcu na siwiejących włosach, klęczącej przed małym drewnianym krzyżykiem i powtarzającej głosem uroczystym: „Ojcze nasz..."

To matka!...

A ojciec?

Ojciec był nieco surowy, ale za to jakież zasady prawości i obowiązku wpajał w umysł dziecka! Służył w szeregach wielkiej armii za czasów pierwszego cesarstwa; był uczestnikiem i żywą kroniką wszystkich walk i zwycięstw; paliło go słońce Egiptu, mroziły wichry i śnieżyce Rosyi, gdzie w czasie straszliwego odwrotu, umierając z głodu, oddał ostatni kawałek chleba swemu kapitanowi. Brzydził się fałszem, a prawdę i poczucie obowiązku cenił nadewszystko.

To był jego ojciec.

Ojciec i matka — dwie te postacie, których pamięć przetrwała wszystko; trudy i znoje marszów, huk dział i okrzyki zwycięstwa, pochwały wodzów i słodkie chwile wypoczynku.

Wspomnienia owładnęły sierżantem; przeszłość, zbudzona przypomnieniem pacierza, przemówiła do niego swym cichym, rzewnym językiem. Przypomniał sobie dzieciństwo: wieczerze w gronie rodzinnem, pierwszą Komunię; a później śmierć ojca, matkę w żałobie; swoje wstąpienie do wojska, po-

żegnanie z siostrą, wyjazd, wreszcie chorobę i śmierć obydwóch kobiet, kiedy on tymczasem bił się z Arabami w Afryce... Nie, to niepodobna, aby ten mały włóczęga mógł mieć zasady, które tylko rodzice umieją wszczepić w młode serca!

— To nie wyrasta samo — powtórzył sobie w duszy, i obawy jego zwiększały się z każdą chwilą.

W nocy nie zmrużał oka, a dzień wschodzący zastał go zdenerwowanym, niespokojnym, wyczekującym na jakąś złą nowinę.

Ubrał się prędzej niż zwykle i zjadłszy pośpiesznie śniadanie, wyszedł na podwórze, ażeby zasięgnąć języka.

Pan Kazimierz, kucharz, otwierał okno od kuchni. Gaveau zbliżył się do niego.

— Dzień dobry, panie Kazimierzu... jak tam zdrowie? — zapytał, siląc się na uśmiech.

— Dziękuję — odparł kucharz lakonicznie.

— A cóż Izydor?

— Apetyt ma doskonały; co do roboty, to nie wiem, gdyż dotąd nic jeszcze nie robił.

— Biedne dziecko, jeszcze nie przyszło do siebie, a przytem nie zawsze było syte.

— Nie wygląda wcale na silnego! Skąd on się wziął tutaj?

Gaveau dostał nagle ataku kaszlu. Kłamstwo nie chciało mu przejść przez gardło, a nie sposób przecież powiedzieć Kazimierzowi, że znalazł chłopca na ulicy.

— Jest to syn jednego z moich dawnych kolegów. Oddano mi go pod opiekę, no, a ponieważ nie mogę go schować do kieszeni, a nie chciałem się z nim rozłączać...

— Umieściłeś go, sierżancie, u generała. Nie wiem, czy skórka stanie za wyprawę; więcej będzie z tego kłopotu, niż pociechy.

— No, no, panie Kazimierzu, nie bądźcie tylko zbyt surowi.

— Ależ nie, skoro wiem, że pan trzymasz jego stronę, zrobię, co się da. Tymczasem do widzenia, sierżancie, śpieszę na targ, aby dostać ryb świeżych.

I oddalił się, skinąwszy na kuchcika z koszem.

VI.
Nowe życie.

Tak więc od wczoraj nie zaszło nic nowego. Gaveau odetchnął.

— Kto wie? — myślał — chłopiec jest sprytny, zrozumie prędko korzyści nowego położenia, zechce się wywdzięczyć, a z czasem przywyknie i nauczy się pracy. Trzeba tylko czasu.

Uspokojony cokolwiek, dał za wygraną zwykłej porannej przechadzce i w nadziei zobaczenia chłopca pozostał na podwórzu.

Około drugiej spostrzegł go nareszcie wybiegającego z kuchni.

— No, jak się masz? — spytał w odpowiedzi na radosne powitanie malca, — czyś zadowolony?

— Niebardzo, — odparł chłopiec — przykrzy mi się....

— Jak to, przykrzy ci się?

— A tak... pokoje takie duże, smutne...

— Co ty pleciesz? takie wspaniałe mieszkanie!

— To prawda, ale wcale nie wesołe; wolę Sekwanę i bulwary.

— Głupstwo! Sekwana jeść ci nie da, a na bulwarze spać niezbyt wygodnie.

— Tak, ale za to tyle tam powozów! przytem statki... to takie zabawne! Tutaj kazali mi skrobać marchew i skubać kurczęta; wolałbym pójść na Esplanadę, wie pan.... tam na dół, do tej ławki, gdzie pana spotkałem... Chodźmy!

I malec wskazał palcem otwartą bramę domu.

— Co? dokąd? Czy masz pozwolenie wyjścia na ulicę?

— Tak; mam iść do krawca, który weźmie mi miarę na liberyę.

— Będziesz pysznie wyglądał w kurtce ze świecącemi guzikami.

— Doprawdy?... A czy będę mógł wychodzić? Nie wytrzymam w takiem zamknięciu; duszę się w kuchni.

I chłopiec westchnął, patrząc ze smutkiem na czysty błękit nieba i wysokie drzewa Esplanady.

Sierżant brwi zmarszczył.

— Słuchaj-no, Izydorze — rzekł poważnie — nie bądźże głupi. Życie nie jest zabawką, a ty mniej niż każdy inny rościć możesz do tego prawo. Przypomnij sobie pobyt u matki Potard, wszak nie miałeś tam nawet w części tych wygód, jakie masz u generała.

— To prawda, ale kiedy od niej uciekłem, byłem wolny.

— Wolny... Bierz dyabli taką wolność, przy której trzeba zdychać z głodu lub zostać nicponiem! Ale dość tego! jeśli ci niedobrze między uczciwymi ludźmi, to ruszaj sobie, skądeś przyszedł, lecz przysięgam ci, że nie zobaczymy się więcej!...

Twarz dziecka posmutniała, łzy zakręciły mu w oczach.

— Czy zrobiłem co złego? — spytał. — Dlaczego mię pan wypędza?

— Wypędza? Kto cię wypędza? Sam chcesz własnej zguby!

Chłopiec rozpłakał się na dobre.

— No, no, dudku mały, — uspokajał sierżant. — Bądź dobrym i uczciwym, a nie rozstaniemy się nigdy.

— Nigdy? — spyta malec, podnosząc zapłakaną twarzyczkę i te wymowne oczy, którym stary wojak oprzeć się nie umiał.

— Nigdy, ale musisz słuchać generała jak samego Boga. Ba! a wiesz ty, kto to jest Bóg?

— Niezupełnie... Zaglądałem czasem do kościoła, ale nic więcej nie wiem o Bogu.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Kartofle jako pożywienie.

Chociaż to zaledwie dwieście lat temu, jak kartofle do kraju naszego wprowadzone zostały, to jednak zdążyły już stać się pożywieniem ogólnem, używanem przez wszystkie klasy ludności.

Czem dla Chińczyków i Japończyków jest ryż, dla Włochów i Turków kukurydza, dla Murzynów afrykańskich proso, a dla mieszkańców okolic podzwrotnikowych orzechy kokosowe i banany — tem są dla nas obok zboża kartofle. Nie brak ich przy

żadnem prawie jedzeniu tak na stole biedaka, jako i bogacza.

Przyznać też trzeba, że niepozorny kartofel przedziwnie umiał sobie wyrobić to wszechwładne wśród środków pożywnych stanowisko.

Najprzód: pozwoli ze sobą robić, co się komu podoba: pozwoli się piec, gotować, odzierać ze skóry, rozgniatać, przysmażać — a zawsze jest jednakowo smaczny. Następnie: nie wysuwa się na pierwsze stanowiska, nie zabiera najwyższego miejsca na stole, lecz zadawalnia się rolą na pozór podrzędną a jednak ważną: występuje jako dodatek do innych potraw i każda z nich uzupełnia i smak jej podnosi. Pokazuje się tu znowu, że „pokorne cielę dwie matki ssie". boć zapewne z powodu swej pokory i łatwości przystosowania się, stał się kartofel ulubieńcem wszystkich.

Z tego stanowiska nie mogą wyrugować go nawet uczeni, którzy twierdzą, że wartość odżywcza kartofli równa się — — zeru. Są tacy, którzy twierdzą, że ktoby przez tydzień odżywiał się samemi tylko kartoflami, tenby upadł tak na siłach, że nie zdołałby już ani na te nawet kartofle zarobić, któremi nadal chciałby sie odżywiać. Inni znów uczeni przypisują rozpowszechnianie się niektórych chorób nadmiernemu spożywaniu kartofli.

Jakkolwiek z założenia naszego artykułu mogłoby się zdawać, jakobyśmy zamierzali wychwalać w głos kartofle, to jednak musimy przyznać racyę owym uczonym.

Jest to zresztą potwierdzeniem tego, cośmy powiedzieli wyżej, że kartoflom najstosowniej jest występować li tylko w towarzystwie innych potraw, wedle starego przysłowia: „Kto nie może przodkować, niepoślednia i wtórkować".

Kartofel rzeczywiście wartości odżywczej posiada bardzo niewiele: białka zaledwie dwa proc., mączki przeciętnie 20 proc., reszta to włokno bezwartościowe i woda. Jasnem więc jest, że odżywiać się samemi kartoflami nie można bez ubytku sił.

Co zaś do chorób, które ma sprowadzać nadmierne i wyłączne żywienie się kartoflami, to i takie twierdzenie nie jest bez racyi, gdyż każde jednostronne pożywienie zdolne jest wywołać choroby z powodu, że psuje skład krwi w organiźmie.

Krew nasza, oprócz farbnika, który nadaje jej kolor, zawiera mniej więcej te same składniki co mleko t. j.: wodę, białko, tłuszcz, składniki mączkowate i sole różne.

Owe sole są niezbędnie potrzebne w organiźmie; one to bowiem pobudzają czynności organizmu. Znajduje się wiec w naszej krwi obok żelaza, fosforu, wapną, kwasu krzemionkowego i siarkowego, także potas, chlor i natron. Zwłaszcza natron jest nadzwyczaj ważnym czynnikiem: on wiąże kwasy i doprowadza je do płuc, skąd wydostają się z organizmu za pomocą oddechu. Jeżeli w organiźmie brak jest natronu, wtedy kwasy i gazy pozostają w ciele i powodują rozmaite chorobliwe objawy, jak: wzdęcia, brak oddechu itp. a wkońcu osadzają się w stawach i gruczołkach, z czego powstają skrofuły, reumatyzmy, gościec itp.

Z tego wynika, że przy odżywianiu naszem zważać powinniśmy, aby znajdowały się w niem sole odżywne w odpowiedniej ilości.

W kartoflach mamy wprawdzie sole odżywne, ale pomiędzy niemi bardzo mało wapna i natronu. Wyłączne zatem spożywanie kartofli łatwo sprowadzić może zły skład krwi i w końcu choroby.

Myliłby się ten, ktoby sądził, że jedząc przeważnie mięso i kartofle, bardzo umiejętnie odżywia swe ciało.

Bynajmniej! W ten sposób pożywienie składałoby się przeważnie z białka i tłuszczu, zawartych w mięsie i z mączki, zawartej w kartoflach. Brakłoby jednak soli odżywczych, bez których organizm nie może dostatecznie pożywienia wyzyskać.

Dostatek soli odżywczych, znajdziemy w jarzynach i owocach. I tak np. szpinak zawiera w pośród swych składników mineralnych 35 proc. natronu (kartofle 3 proc.), marchew 21 proc., szparagi 17 proc. I przyprawy kuchenne, jak: selery, pory, pietruszka, cebula, czosnek, rzodkiew a także wszelkie rodzaje sałaty, zawierają dosyć dużo soli odżywnych. I one jednak nie wyrównają ze wszystkiem braku natronu w kartoflach (tyczy się to zwłaszcza kapusty).

Aby ten brak wyrównać, należy koniecznie uciec się do pomocy owocu.

Wszelkie gatunki owocu zawierają wpośród innych soli odżywczych, dość dużo natronu (niektóre nawet aż zanadto, jak np. poziomki, stąd nie wszyscy jeść je mogą bez szkody dla zdrowia).

Owoc przeto winien bezwarunkowo wchodzić w skład naszych potraw, naszego pożywienia; owoc gotowany (zupy owocowe) z kartoflami jest pożywieniem posilnem i zdrowotnem. Przy mięsnem pożywieniu, dodatek owocu surowego lub w cukrze zaprawionego uzupełnia znakomicie skład części pożywczych.

Przytem jednak nie pogardzajmy kartoflami. Zawierają one materyał odżywczy (mączkę) który uzupełnia brak jego w innych potrawach i dlatego życzyć wypada, aby kartofle jak dotąd, tak i nadal znajdowały się na stołach, tak biedaków jak i bogaczy, ale broń Boże, nie same, lecz jedynie tylko jako dodatek.

Dla wielkich lubowników kartofli, a także dla wygody gospodyń, zwłaszcza w obecnym czasie, postnym, podajemy poniżej różne sposoby przyrządzania kartofli.

Ziemniaki w łupinach pieczone (pieczonki).

Jako najlepszy sposób przyrządzania kartofli należy uważać pieczenie ich w stanie nieobranym w gorącym popiele, nie tracą bowiem wówczas swoich najpożywniejszych własności. Nakrywając kartofle gorącym popiołem drzewnym, warstwą grubą na 2—3 cm., należy rozniecić ogień i trzymać je na nim aż do stwardnienia łupiny. Ziemniaki w ten sposób przygotowane są bardzo smaczne. Można kartofle upiec także w piecu kuchni angielskiej, przewracając je często. aby się nie spaliły.

Ziemniaki w mundurze (w łupinach).

Obmyć, włożyć do garnka, zalać gorącą wodą ale tylko tyle, że są w wodzie ledwo zanurzone, przykryć dobrze i gotować albo raczej uwarzyć. Ponieważ czas potrzebny do ugotowania zależy wyłącznie od gatunku kartofli, trzeba po. ¼ godz. próbować szpikulcem — jeżeli twarde, pozwolić im gotować się jeszcze 5 minut, poczem wyjąwszy jeden,

nakryć serwetką; jeżeli się rozgniata z łatwością, można śmiało garnek od ognia odstawić. Wody zlewać nie trzeba, gdyż sama zwykle podczas gotowania wyparuje. Po ugotowaniu należy garnek odkryć, aby reszta pary się ulotniła. Przygotowane tak kartofle służą nietylko do jarzyny, lecz i jako oddzielna potrawa: z masłem, olejem lnianym, oliwą lub twarogiem (z domieszką siekanej cebuli).

Są gatunki kartofli, które zagotowane w łupinach mniej mają smaku; takie rozumie się, lepiej poprzednio obrać.

Gotowanie ziemniaków parą.

1. Do żelaznego naczynia kładzie się wprzód metalową siatkę, lub osobny trójnożek z taką siatką z drutu lub z blachy przedziurkowanej; następnie nalać wody tyle, aby nie dosięgła jeszcze siatki, na siatkę nałożyć kartofli i szczelnie zamknąć pokrywką.

2. Napełnić kartoflami żelazny garnek, nalać go do ¼ części wodą, potem nakryć szczelnie szerokim i wysokim rądlem, aby zbierająca się para miała dostateczne miejsce pomieszczenia się i gotować na blasze angielskiej kuchni. Para gorąca, wywięzując się z wody podczas wrzenia, przechodzi przez kartofle i rozrywa tkanki z mączką, odbierając zarazem kartoflem wodę w nich zawartą. Kartofle ugotują się w parze daleko prędzej i są smaczniejsze, niż gotowane w wodzie, gdyż sole nie zostały z nich wodą wyługowane.

Obrane kartofle, tj. surowo obrane, gotuje się w sposób poprzednio podany, dopókąd nie dają się łatwo widelcem przekrajać!

Przyjętem jest gotowanie kartofli w większej ilości wody a następnie odlewanie pozostałej w naczyniu wody; postępowanie to jest niepraktyczne — woda taka posiada bowiem materye pożywne i szkoda je tracić bezużytecznie.

Ziemniaki tarte.

Kartofle po obraniu pokrajać w plasterki lub drobne kawałki i ugotować, poczem z gorącem mlekiem utrzeć na delikatną miazgę.

Ziemniaki z jabłkami słodkiemi.

Jeden litr (1 kwartę) obranych i wydrążonych słodkich jabłek pokrajać w małe kawałki i zalawszy je wodą, tak jednak, by ich nie pokryła, zgotować, poczem przerzeć przez sito. Dwa litry surowo obranych kartofli zagotować i, nie odlewając wody, wybrać i utrzeć. Po dodaniu ćwierć funta (125 gr.) masła wymięszać je dobrze z otrzymanemi poprzednio powidłami jabłkowemi. Potrawę tę spożywać z obfitą ilością chleba.

Ziemniaki z pietruszką.

Surowo obrane kartofle pokrajane w plasterki nalać wodą tak, by je niezupełnie pokryła i ugotować. Przesmażyć drobno posiekaną pietruszkę i cebulę w maśle i dodać łyżkę mąki z wodą, aby się utworzyła rzadka podlewka, którą należy wymięszać z przegotowanemi już kartoflami. Można również użyć do tej potrawy kartofli ugotowanych w łupinach i utartych, przez co potrawa staje się smaczniejszą.

Ziemniaki smażone.

1. Kartofle ugotowane pokrajać w plasterki. W pieczelnicy lub na patelni cienko pokrajaną cebulę przesmażyć w maśle, włożyć w nią kartofle, dodać szczyptę soli i, potrząsając często naczyniem, smażyć, aż nabiorą rumianego koloru.

2. Można również tak smażyć surowo obrane i pokrajane w plasterki kartofle; będzie to trwało nieco dłużej, lecz potrawa zdaniem wielu osób zyskuje na smaku.

Ziemniaki na kwaśno.

Obrane kartofle pokrajać w plasterki i nawpół ugotowane odstawić na ciepłe miejsce. Dobrą łyżkę masła przesmażyć z mąką i cienko pokrajaną cebulą; dodać nieco soli i cukru i wcisnąć sok z kilku cytryn; tak otrzymaną słodko-kwaskową podlewkę wlać do kartofli i dogotować je.

Ziemniaki z cebulą.

1. Kartofle ugotowane w łupinach (lub surowo obrane), pokrajane w plasterki i obraną i również w plasterki pokrajaną cebulą układać warstwami, dodając do każdej nieco masła i szczyptę soli (warstwa kartofli, warstwa cebuli itd.); nalać wodą, by stała równo z górną warstwą i na ostrym ogniu zagotować.

2. Młodą cebulkę obrać, pokrajać cienko wraz z zieloną łodyżką, posolić nieco i w maśle usmażyć. Obrane kartofle pokrajać w plasterki, z cebulką wymięszać, i razem podusić. Można też użyć kartofli surowo obranych i w kawałki lub plastry pokrajanych. Do tego chleb.

Tarte ziemniaki z makiem.

Ugotować obrane ziemniaki na parze i rozetrzeć w cieple na kaszę. Mieć przygotowany mak oparzony, odcedzony i lekko wałkiem roztarty, zmięszać go z gorącymi ziemniakami.

Ziemniaki prażone.

Surowe, ostrugane ziemniaki kraje się na listki, rzuca je do rądelka z rozpuszczonem masłem, dodaje soli trochę i (wedle upodobania) małą pokrajaną cebulkę, przykrywa szczelnie i stawia na mierny ogień, gdzie powoli niech się uprażą.

Łamigłówka obrazkowa.

